

# СУ „ВИЧО ГРЪНЧАРОВ”

ОБЕДНО МЕНЮ 24.09.2019г. – 27.09.2019г.

Утвърждавам:  
Директор:.....п.....  
/Н. Атанасова/

Съгласувам:  
Мед.лице:.....п.....  
/Ж. Николаева/  
Председател: .....п.....  
/Т. Георгиева/

## 24.09.2019 – Вторник

1. Супа от свинско месо– 150гр. /189/  
/ Мляко, яйца /
2. Леща яхния - 150 гр./191/  
/ Глутен, /
3. Млечен крем „Ягода” - 150 гр./388/  
/мляко, глутен/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/  
**\*\*Общо за деня: Б – 38.5г; М - 20.8г;В – 55.2г; Е – 669Kcal**

## 25.09.2019 - Сряда

1. Супа от зеленчуци - 150 гр./167/  
/ Мляко ,яйца /
2. Пиле с картофи яхния - 250 гр./235/  
/ глутен /
3. Плод - 200 гр./317/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен /  
**\*\*Общо за деня: Б – 39.6г; М - 28.4г;В – 64.2г; Е – 719Kcal**

## 26.09.2019 - Четвъртък

1. Таратор - 150 гр./125/  
/ мляко /
2. Спагети с мляно месо и кашкавал - 200 гр./208//  
/ глутен, мляко /
3. Плодово руло - 60 гр./327/  
/глутен/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/  
**\*\*Общо за деня: Б – 30.7г; М - 19.1г;В – 62.0г; Е – 660Kcal**

## 27.09.2019- Петък

1. Супа от картои - 150 гр./128/  
/ масло , целина, мляко, яйца /
2. Риба филе на фурна с гарнитура - 200 гр./225/
3. Компот от праскови - 150 гр./180/  
Хляб – Утвърден стандарт /глутен/  
**\*\*Общо за деня: Б – 21.7г; М - 13.1г;В – 66.0г; Е – 533Kcal**

**\*\*Б - белтък**

**М- мазнини**

**В-въглехидрати**

**Е-енергия**

Менюто е съобразено с изискванията на Наредба № 37,  
Наредба №9 на МЗХ и Рецептурника за ученическо столово хранене

**ПОЖЕЛАВАМЕ ВИ ПРИЯТЕН АПЕТИТ**

**\*Алергените в менюто са подчертани.**

Храната се приготвя в кухня с рег. №04070063 на обект за производство на храна,  
находяща се в СУ „Вичо Грънчаров” гр. Горна Оряховица  
Управител: А. Русева